

Selbstgemachte Gewürznüsse

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Für 2 Portionen:

200 g Nüsse oder Nussmischungen
nach Wahl

1 Eiweiß

½ TL Rohrzucker

½ TL Salz

Gewürze wie Currypulver etc. nach Belieben

Utensilien: Backblech, Schüssel, Handmixer
oder Küchenmaschine, Teigspatel,
Backpapier

Zubereitung:

- 1 Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker sehr steif schlagen und die Gewürze hinzugeben.
- 2 Danach die Nüsse unter das Eiweiß mischen und auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Miele PerfectClean Backblech legen.
- 3 Den Backofen auf 180 °C mit Heißluft plus vorheizen und dann die Nüsse darin für 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die einzelnen Nüsse auseinanderbrechen.

Tipp: Abwandlungsmöglichkeiten

„Salzige Mandeln“:

Das Salz ersetzen durch 4-5 TL Fleur de Sel, Rauch-, Knoblauch-, Rosmarin oder Zitronen-Thymian-Salz

„Curry-Nüsse“:

6 TL Currypulver dazu geben

„Paprika-Nüsse“:

6 TL edlsüße Paprika und etwas Cayennepfeffer dazu geben

„Asiatisch“:

2-3 TL (je nach Schärfe) Wasabipulver dazu geben

„Mediterran“:

2-3 TL Pizzagewürz dazu geben

Einstellung:

Miele Backofen

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 80 °C